



412062S-2026



河 南 茂 真 生 物 科 技 有

限 公 司 企 业 标 准

Q / H M Z 0 0 1 0 S - 2 0 2 6

— — — — — — — — — — — — — — — —

— — — — — — — — — — — — — — — —

— — — — — — — — — — — — — — — —

风 味 饮 料 浓 浆

2 0 2 6 - 0 7 - 1 7 发 布
2 0 2 6 - 0 7 - 1 7 实 施

— — — — — — — — — — — — — — — —

— — — — — — — — — — — — — — — —

— — — — —

河 南 茂 真 生 物 科 技 有 限
公 司 发 布

H N

Q B

前 言

本文件由河南茂真生物科技有限公司提出。

本文件起草单位：河南茂真生物科技有限公司、河南省商业科学研究所有限责任公司。

本文件主要起草人：郭素萍、张立攀。

H N
Q B

风味饮料浓浆

1 范围

本文件规定了风味饮料浓浆的要求、检验方法、检验规则等。

本文件适用于以黄芪、地黄、化橘红、白芸豆、铁皮石斛、陈皮、人参(人工种植 5 年及 5 年以下)、白扁豆、百合、山药、覆盆子、肉桂、桃仁、茯苓、姜(干姜)、高良姜、小茴香、砂仁、龙眼肉(桂圆)、麦芽、枸杞、玉竹、佛手、山楂、葛根、乌梅、木瓜、郁李仁、火麻仁、昆布、薄荷、青果、薏苡仁(薏米)、香橼、栀子、莱菔子、紫苏、淡竹叶、淡豆豉、黄精、黄芥子、小蓟、薤白、余甘子、鲜芦根、肉豆蔻、桑叶、芡实、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)、荷叶、决明子、刀豆、桔梗、鱼腥草、花椒、杏仁(甜、苦)、沙棘、罗汉果、甘草、马齿苋、赤小豆、鲜白茅根、桑葚、酸枣仁、藿香、益智仁、蒲公英、槐米、白芷、枣(大枣、酸枣、红枣、黑枣)、莲子、丁香、玛咖粉、金银花、雪莲培养物、胶原蛋白肽、牛蒡根、菊苣、黑枸杞、黑米、黑花生、黑豆、黑芝麻、红豆、雪梨、秋梨、砀山梨、枇杷果、苦荞、乌药叶、银耳、苦瓜、冬瓜皮、茉莉花、丹凤牡丹花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、红花苗、桂花、茶树花、代代花、花粉(向日葵花粉、松花粉、油菜花粉、玉米花粉、紫云英花粉、芝麻花粉、荞麦花粉、高粱花粉)、黑麦花粉、五指毛桃、乌药、玉米须、杜仲雄花、玛咖粉、菊粉、库拉索芦荟凝胶、平卧菊三七、雨生红球藻、魔芋粉中的一种或几种为原料,添加红茶粉、燕窝、阿胶、干海参、鸡内金、党参、肉苁蓉(荒漠)、西洋参、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、麦冬、天冬、八角茴香、白果、白扁豆花、枳椇子、枸杞子、胖大海、香薷、桔红、紫苏籽、黑胡椒、槐花、榧子、橘皮中的一种或多种为原料,辅以透明质酸钠、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、低聚木糖、鹿鞭、鹿尾、鹿肉、鹿筋、小麦低聚肽、玉米低聚肽粉、薏苡仁肽、鹿血肽、栀子肽、牛肺肽、牛肝肽、牛脾肽、大豆肽、鱼胶原蛋白肽、牛骨胶原蛋白肽、牛骨髓肽、牦牛骨胶原蛋白肽、甲鱼蛋白肽、鱼精蛋白肽、乳清蛋白肽、猪骨胶原蛋白肽、羊骨胶原蛋白肽、羊骨髓肽、水解 II 型胶原蛋白肽、牛鞭肽、牡蛎肽、蝮蛇、乌梢蛇、麦芽糖、牡蛎、红糖、白砂糖、冰糖、低聚果糖、柠檬酸钠、蜂蜜、乳果糖、苹果浓缩汁、枇杷浓缩汁、梨浓缩汁、蓝莓浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、橙浓缩汁、乌梅浓缩汁、红树莓浓缩汁、红葡萄浓缩汁、山楂浓缩汁、百香果浓缩汁、红枣浓缩汁、枸杞浓缩汁一种或多种,添加 γ -氨基丁酸、木糖醇、罗汉果甜苷、聚葡萄糖、酵母抽取物、柠檬酸、DL-苹果酸、羧甲基纤维素钠、果胶、黄原胶、瓜尔胶、甜菊糖苷、三氯蔗糖、 β -胡萝卜素、甜菜红、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸、山梨糖醇、食品用香精中的一种或几种,经挑选、清洗或不清洗、水煮提取、过滤、混合、浓缩、灌封、灭菌、包装而成的风味饮料浓浆(本产品 8 倍稀释后饮用)。

根据所用原辅料不同分为不同的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 : 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 : 党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家健康委员会国家市场监督管理总局关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告(2023年第9号)的规定。

2.1.3 : 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家健康委员会国家市场监督管理总局关于地黄等4种按照传统既是食品又是中药材的物质公告(2024年第4号)的规定。

2.1.4 : 丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、蜆蛇、乌梢蛇、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应符合卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知(卫法监发[2002]51号)的规定。

2.1.5 : 白芸豆应符合 T/CCCMHP1E 1.26 的规定。

2.1.6 : 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.7 : 人参(人工种植5年及5年以下)应符合《关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告》(卫生部公告2012年第17号)的规定。

2.1.8 : 雪莲培养物应符合《关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等5种物品为新资源食品的公告》(2010年第9号)的规定。

2.1.9 : 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。

2.1.10 : 牛蒡根应符合国家卫计委《关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复》(国卫食品函(2013)83号)的规定。

2.1.11 : 黑枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.12 : 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 : 黑花生应符合 GB 19300 的规定。

2.1.14 : 黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.15 : 红豆应符合 GB/T 10461 和 NY/T 599 的规定。

2.1.16 : 雪梨、秋梨、砀山梨应符合 GB/T 10650 的规定。

2.1.17 : 乌药叶应符合卫生部《关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告》(2012年第19号)的规定。

2.1.18 : 银耳应符合 GB 7096 的规定。

- 2.1.19 : 枇杷果、红花苗、苦瓜、冬瓜皮、苦荞、茉莉花、桂花、茶树花应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.20 : 丹凤牡丹花应符合卫计委关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告（卫生部公告 2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.21 : 玫瑰花(重瓣红玫瑰)应符合卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》(2010 年第 3 号)的规定的规定。
- 2.1.22 : 花粉（向日葵花粉、松花粉、油菜花粉、玉米花粉、紫云英花粉、芝麻花粉、荞麦花粉、高粱花粉）应符合关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（卫生部公告 2004 年第 17 号）的规定。
- 2.1.23 : 黑麦花粉应符合国家卫生健康委关于蓝莓花色苷等 14 种“三新食品”的公告（2023 年第 3 号）的规定。
- 2.1.24 : 五指毛桃应符合：国家卫生计生委办公厅关于五指毛桃有关问题的复函（国卫办食品函（2014）205 号）的规定。
- 2.1.25 : 玉米须应清洁、卫生、无污染、无霉变并符合卫生部关于玉米须有关问题的批复（卫监督函（2012）306 号）的规定。
- 2.1.26 : 杜仲雄花应符合关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年 第 6 号）的规定。
- 2.1.27 : 玛咖粉应符合卫生部关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（卫生部公告 2011 年第 13 号）的规定。
- 2.1.28 : 菊粉应符合卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（卫生部公告 2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.29 : 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告(卫生部公告 2008 年第 12 号)的规定。
- 2.1.30 : 平卧菊三七应符合关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告（卫生部公告 2012 年第 8 号）的规定。
- 2.1.31 : 雨生红球藻应符合 GB/T 30893 的规定。
- 2.1.32 : 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.33 : 红茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.34 : 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.35 : 干海参应符合 GB 31602 的规定。
- 2.1.36 : 鹿鞭、鹿血、鹿尾、鹿肉、鹿筋应符合 NY 317 和卫生部关于养殖梅花鹿副产品作为普通食品有关问题的批复(卫监督函 (2012) 8 号)的规定。
- 2.1.37 : 透明质酸钠应符合 QB/T 4576 的规定。

- 2.1.38 : 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.39 : 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.40 : 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.41 : 小麦低聚肽、玉米低聚肽粉应符合国家卫生健康委员会关于“三新食品”目录及适用的食品安全标准的公告(2023 年第 4 号)的规定。
- 2.1.42 : 大豆肽应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.43 : 鱼胶原蛋白肽应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.44 : 牡蛎肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.45 : 薏苡仁肽、栀子肽应符合 GB 31611 的要求。
- 2.1.46 : 鹿血肽、牛肺肽、牛肝肽、牛脾肽应符合 GB 31645 的要求。
- 2.1.47 : 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.48 : 红糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.49 : 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.50 : 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.51 : 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.52 : 乳果糖应符合 QB/T 4612 的规定。
- 2.1.53 : 苹果浓缩汁、枇杷浓缩汁、梨浓缩汁、蓝莓浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、橙浓缩汁、乌梅浓缩汁、红树莓浓缩汁、红葡萄浓缩汁、山楂浓缩汁、百香果浓缩汁、红枣浓缩汁、枸杞浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.54 : γ -氨基丁酸应符合卫生部关于批准 γ -氨基丁酸等 6 种物质为新资源食品的公告(卫生部 2009 年第 12 号公告)的规定。
- 2.1.55 : 麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.56 : 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.57 : 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.58 : 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.59 : 酵母提取物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.60 : 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.61 : DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.62 : 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.63 : 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.64 : 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.65 : 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

- 2. 1. 66 : 甜菊糖苷应符合 GB 1886. 355 的规定。
- 2. 1. 67 : 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2. 1. 68 : β-胡萝卜素应符合 GB 1886. 366 的规定。
- 2. 1. 69 : 甜菜红应符合 GB 1886. 111 的规定。
- 2. 1. 70 : 山梨酸钾应符合 GB 1886. 39 的规定。
- 2. 1. 71 : 苯甲酸钠应符合 GB 1886. 184 的规定。
- 2. 1. 72 : D-异抗坏血酸应符合 GB 1886. 49 的规定。
- 2. 1. 73 : D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886. 28 的规定。
- 2. 1. 74 : 山梨糖醇应符合 GB 1886. 187 的规定。
- 2. 1. 75 : 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2. 1. 76 柠檬酸钠应符合 GB 1886. 02-2016 的规定。
- 2. 1. 77 牛骨胶原蛋白肽、牛骨髓肽、牦牛骨胶原蛋白肽、甲鱼蛋白肽、鱼精蛋白肽、乳清蛋白肽、猪骨胶原蛋白肽、羊骨胶原蛋白肽、羊骨髓肽、水解 II 型胶原蛋白肽、牛鞭肽应符合 GB31645 或 GB/T29602 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取 100mL 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中,在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质,嗅其气味,然后用温开水漱口,品尝其滋味。
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味	
组织形态	粘稠状	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
可溶性固形物 (20℃, 折光法计), g/100 ≥	1.0	GB/T 12143
*铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.25	GB 5009.12
展青霉素 ^a , μg/kg ≤	20	GB 5009.185
氰化物 ^b (以 HCN 计), mg/L ≤	0.05	GB 5009.36
甲基汞 ^c (以 Hg 计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009.17
脲酶试验 ^d	阴性	GB 5009.183

米酵菌酸 ^e ,mg/kg	≤	0.25	GB 5009.189
三氯蔗糖 ^f ,g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
甜菊糖苷 ^f (以甜菊醇当量计),g/kg	≤	0.20	SN/T 3854
山梨酸钾 ^f (以山梨酸计),g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
β-胡萝卜素 ^f ,g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
苯甲酸钠 ^f (以苯甲酸计),g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
肽含量 ^g (以干基计)/(g/100g)	≥	2.0	GB 31645 或 GB/T 22729
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a. 仅适用于添加苹果、山楂及其制品的产品； b. 仅适用于添加杏仁的产品； c. 仅适用于添加牡蛎、干海参、鱼胶原蛋白肽的产品的检验； d. 仅适用于添加黑豆的产品。 e. 仅适用于添加银耳的产品。 f. 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验。 g. 仅适用于添加肽的产品检验。 同一功能且具有数值型最大使用量的（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
霉菌, CFU/g ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/g ≤	20				GB 4789. 15
注：a样品的采样及处理按GB 4789. 1执行；					
n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070 规定的方法测定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本文件适用于以黄芪、地黄、化橘红、白芸豆、铁皮石斛、陈皮、人参(人工种植5年及5年以下)、白扁豆、百合、山药、覆盆子、肉桂、桃仁、茯苓、姜(干姜)、高良姜、小茴香、砂仁、龙眼肉(桂圆)、麦芽、枸杞、玉竹、佛手、山楂、葛根、乌梅、木瓜、郁李仁、火麻仁、昆布、薄荷、青果、薏苡仁(薏米)、香橼、栀子、莱菔子、紫苏、淡竹叶、淡豆豉、黄精、黄芥子、小蓟、薤白、余甘子、鲜芦根、肉豆蔻、桑叶、芡实、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)、荷叶、决明子、刀豆、桔梗、鱼腥草、花椒、杏仁(甜、苦)、沙棘、罗汉果、甘草、马齿苋、赤小豆、鲜白茅根、桑葚、酸枣仁、藿香、益智仁、蒲公英、槐米、白芷、枣(大枣、酸枣、红枣、黑枣)、莲子、丁香、玛咖粉、金银花、雪莲培养物、胶原蛋白肽、牛蒡根、菊苣、黑枸杞、黑米、黑花生、黑豆、黑芝麻、红豆、雪梨、秋梨、砀山梨、枇杷果、苦荞、乌药叶、银耳、苦瓜、冬瓜皮、茉莉花、丹凤牡丹花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、红花苗、桂花、茶树花、代代花、花粉(向日葵花粉、松花粉、油菜花粉、玉米花粉、紫云英花粉、芝麻花粉、荞麦花粉、高粱花粉)、黑麦花粉、五指毛桃、乌药、玉米须、杜仲雄花、玛咖粉、菊粉、库拉索芦荟凝胶、平卧菊三七、雨生红球藻、魔芋粉中的一种或几种为原料,添加红茶粉、燕窝、阿胶、干海参、鸡肉金、党参、肉苁蓉(荒漠)、西洋参、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、麦冬、天冬、八角茴香、白果、白扁豆花、枳椇子、枸杞子、胖大海、香薷、桔红、紫苏籽、黑胡椒、槐花、榧子、橘皮中的一种或多种为原料,辅以透明质酸钠、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、低聚木糖、鹿鞭、鹿尾、鹿肉、鹿筋、小麦低聚肽、玉米低聚肽粉、薏苡仁肽、鹿血肽、栀子肽、牛肺肽、牛肝肽、牛脾肽、大豆肽、鱼胶原蛋白肽、牛骨胶原蛋白肽、牛骨髓肽、牦牛骨胶原蛋白肽、甲鱼蛋白肽、鱼精蛋白肽、乳清蛋白肽、猪骨胶原蛋白肽、羊骨胶原蛋白肽、羊骨髓肽、水解II型胶原蛋白肽、牛鞭肽、牡蛎肽、蝮蛇、乌梢蛇、麦芽糖、牡蛎、红糖、白砂糖、冰糖、低聚果糖、柠檬酸钠、蜂蜜、乳果糖、苹果浓缩汁、枇杷浓缩汁、梨浓缩汁、蓝莓浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、橙浓缩汁、乌梅浓缩汁、红树莓浓缩汁、红葡萄浓缩汁、山楂浓缩汁、百香果浓缩汁、红枣浓缩汁、枸杞浓缩汁一种或多种,添加 γ -氨基丁酸、木糖醇、罗汉果甜苷、聚葡萄糖、酵母抽取物、柠檬酸、DL-苹果酸、羧甲基纤维素钠、果胶、黄原胶、瓜尔胶、甜菊糖苷、三氯蔗糖、 β -胡萝卜素、甜菜红、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸、山梨糖醇、食品用香精中的一种或几种,经挑选、清洗或不清洗、水煮提取、过滤、混合、浓缩、灌封、灭菌、包装而成的风味饮料浓浆(本产品8倍稀释后饮用)。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定,参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督、检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

HN

QB